

HOUMMOUS

Délicieux avec des carottes râpées au citron et à l'huile de noisette ,
ou en accompagnement d'une assiette de belles tomates anciennes en tranches.

- 1 boîte de 850 de pois chiches (ou 400 g de pois chiches secs a tremper et a cuire)
- 2 c.a.s de tahini (crème de sésame)
- 5 c.a.s d'huile d'olive
- 2 citrons
- 2 gousses d'ail dégermées
- 2 yaourts
- Sel, poivre, cumin, un bouquet de coriandre fraiche

Mixer très finement les pois chiche avec le tahini, l'ail et le citron, rajouter l'huile d'olive,
Rajouter le yaourt, assaisonner avec sel, poivre et cumin.

Rajouter la coriandre fraiche (garder quelques brins pour la décoration) et remixer le tout.

Présenter en saupoudrant de paprika.

Garder au frais quelques jours.

